附件2

部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂可用作固化剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于焙烤食品，其添加量“按生产需要适量添加”，而终产品中的铝残留限量不得超过100mg/kg。铝残留量超标的原因可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、甜蜜素

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜味剂，目前已广泛应用于食品加工制造中。按照我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760—2007）及《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。同时，产品明示执行标准《浓香型白酒》（GB/T 10781.1—2006）中规定，浓香型白酒中不得添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。甜蜜素超标的原因可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，达到以次充好、以假乱真的目的，谋求不当利益。

三、铅（以Pb计）

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定，水果制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg。蜜饯中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，亦可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料中的菌落总数规定5次检测结果均不得超过10000CFU/mL且至少3次检测结果不超过100CFU/mL。菌落总数超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等，还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

五、磺胺类（总量）

磺胺类（总量）是合成广谱抑菌药，对大多数革兰氏阳性和革兰氏阴性细菌有效。对于治疗禽类球虫病和鸡白细胞虫病疗效较好。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，该类药物在所有食品动物的肌肉、脂肪、肝、肾以及牛/羊奶中残留限量不得超过100µg/kg。磺胺类（总量）超标可能是养殖过程中，没有严格遵守停药期规定。长期摄入磺胺类（总量）超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤，以及过敏反应等。

六、氯霉素

氯霉素是一种高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。联合国粮农组织、世界卫生组织和许多国家限制或禁止氯霉素在畜牧业中使用。我国《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，在所有食品动物中禁止使用氯霉素。因此，在鸭肉、贝类中氯霉素不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱。人体过量摄入氯霉素可能引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

七、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用。主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氧乐果在枣（鲜）中的最大残留限量不得超过0.02mg/kg。长期食用农药残留超标的水果，可能对人体健康产生不良影响。

八、三唑磷

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，柑橘中三唑磷残留限量为不得超过0.2mg/kg。三唑磷残留超标可能由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期造成。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的水果，可能对人体健康产生不良影响。

九、呋喃西林代谢物

呋喃西林属于硝基呋喃类药物，是人工合成的广谱抗菌药。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，该类药物为禁用兽药，在淡水鱼中不得检出。呋喃西林及其代谢物可通过食品动物传递给人，长期摄入可能会引起溶血性贫血、多发神经炎、眼部损害等。

十、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定，菠菜（叶菜类蔬菜）毒死蜱最大残留限量不得超过0.1mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能导致神经毒性、生殖毒性，可能影响胚胎的生长发育。